ERRE 2

110

Sistemi di cottura modulare

Top Class

110

Sistemi di cottura modulare

The new 110 PASS-THROUGH SERIES with carrying structure in stainless steel can be used to equip a large modular kitchen with electric and gas cooking equipment comprising open burners, solid top plate, gas and electric ovens, fry top, deep fat fryers and neutral units. The characteristic of the 110 Series is the inclined double control panel which has a precise ergonomics function. The control buttons placed on both sides of the units and the cooking top without any rise allow to easily work without unnecessary efforts. For this new program, the company's objective was to make a through study of the following basic points:

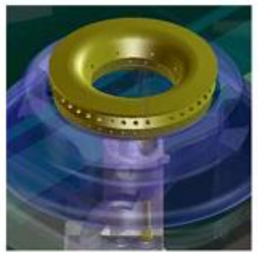
La nouvelle série de cuisson SERIE 110 TRAVERSANTE, avec structure portante en acier inox, permet d'équiper une cuisine modulaire de grandes dimensions avec des équipements électriques et à gaz comprenant des feux vis, plaque coup-de-feu, fours à gaz et électriques, grillades, friteuses et éléments neutres. La caractéristique de cette série est le double panneau de contrôle incliné avec une précise fonction ergonomique. Les boutons de commande placés sur les deux côtés de la cuisine et le plan de cuisson sans ressaut permettent de travailler facilement et sans efforts inutiles. Pour ce nouveau programme, notre société a pour objectif l'approfondissement des points fondamentaux suivants:

Die neue SERIE 110 PASSANTE (doppelseitig) ermöglicht die komplette Ausstattung einer Anbauküche von großem Ausmaß mit Gas- und Elektrokochgeräten mit Brennern mit offener Flamme und Glühplattentop, Gas- und Elektrobacköfen, Grillplatten, Friteusen und neutralen Elementen. Charakteristisch ist die geneigte Doppelbedienungsblende, die eine präzise ergonomische Funktion erfüllt. Die Bedienungsteile, die sich auf beiden Seiten des Kochelementes befinden, und das ebene Kochfeld ermöglichen ein leichtes und müheloses Arbeiten. Für dieses neue Programm hat sich die Firma als Ziel gesetzt, die folgenden Schwerpunkte zu vertiefen:

Esperienza, professionalità ed affidabilità

Top Class

La nuova serie di cottura SERIE 110 PASSANTE con struttura portante in acciaio inossidabile consente di attrezzare una cucina componibile di grandi dimensioni, completa di apparecchi di cottura elettrici ed a gas con bruciatori a fiamma aperta e tuttapiastra, forni a gas ed elettrici, bistecchiere, friggitrici ed elementi neutri. Caratteristico è il doppio cruscotto inclinato che ha una precisa funzione ergonomica. I comandi disposti sui due lati della cucina ed il piano cottura praticamente privo di dislivelli consentono di operare facilmente e senza sforzi inutili. Per questo nuovo programma l'azienda si è prefissata come obiettivo l'approfondimento dei seguenti punti fondamentali:



Rendimenti elevati

Su tutte le apparecchiature della nuova serie sono stati eseguiti accurati studi progettuali e test di verifica, in particolare, per le cucine a fiamme aperte, sono stati progettati dei nuovi bruciatori a doppia corona. Questi, con un innovativo sistema di flusso d'aria secondaria, hanno raggiunto performance considerevoli, quali rendimenti del 60% con potenza max. di 7,5 Kw.

High output

On all the equipment of the new series, we made accurate studies and control tests. In particular for the open burners ranges, we realised double crown burners with an innovative system of secondary air flow. They reach considerable performances with an output of 60% and a maximum power of 7.5 Kw.

Rendements élevés

Sur tous les équipements des nouvelles séries, nous avons effectué des études de projet et des tests de contrôle très soignés. En particulier, pour les fourneaux avec feux vifs, nous avons mis à l'étude et réalisé des nouveaux brûleurs à double couronne. Ces derniers, avec un système innovatif de flux d'air secondaire ont atteint des performances considérables tels que un rendement de 60% avec une puissance maximum de 7,5 Kw.

Hohe Leistungen

An allen Geräten der neuen Serie sind sorgfältige Entwurfsforschungen und Überprüfungen vorgenommen worden. Vor allem bei den offenen Flammenherden sind neue Brenner mit Doppelkrone entworfen worden. Dank eines erneuerten Systems der sekundären Luftströmung haben die Brenner beträchtliche Leistungen erreicht, wie Wirkungsgrade von 60 % mit maximaler Leistung von 7,5 Kw.

Cucine a gas

Gas ranges
Cuisinières à gaz
Gasherde

CG11020T

CG11020A

CG11020A

CG11040T

CG11040A

CG11040F

CG11040FE

CG11040F

■ Le cucine a gas sono dotate di innovativi bruciatori a doppia corona che garantiscono un'ottima miscelazione aria/gas con rendimenti fino al 60% e conseguente risparmio energetico del 12-15%. Le griglie di supporto hanno una nuova forma che permette l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni. La bacinella raccagliocce è in acciaio inossidabile AISI 304 . Tutti i modelli sono dotati di cassetti per la raccolta dei liquidi.

■ *The gas ranges are fitted with new double crown burners which guarantee an excellent mixing of the gas and the air with an output of 60% and consequent saving of energy of 12-15%. With their new geometry the grids of the top allow to put over pans of large or small dimensions. The top collecting tray is in AISI 304 stainless steel and all the models have also a collecting drawer for the liquid overflowing.*

■ *Les cuisinières à gaz sont équipées de nouveaux brûleurs à double couronne qui garantissent un excellent mélange de l'air et du gaz avec un rendement de 60% et par conséquent une économie d'énergie de 12-15%. Les grilles du plan avec leur nouvelle géométrie permettent de poser des marmites de grandes et petites dimensions. Le bac ramasse-sauce du top est en acier inox AISI 304 et tous les modèles sont équipés des tiroirs de propreté pour le débordement des liquides.*

■ *Die Gasherde sind mit innovativen Brennern mit doppelter Krone ausgestattet. Diese garantieren eine optimale Luft/Gas Mischung mit Leistungen bis zu 60 % und daraus ergibt sich eine Energieeinsparung von 12-15%. Die Röste haben eine neue Form, die die Benutzung sowohl kleiner als auch großer Töpfe erlaubt. Die Fettauffangschale ist aus rostfreien Stahl AISI 304. Alle Modelle sind mit einer Fettauffangschale ausgestattet.*

Adattabilità

I piani hanno un'altezza di 80 mm. ed il profilo anteriore completamente arrotondato, rispecchiando così le caratteristiche dei moduli della serie 500. Questo permette di accostare le apparecchiature di cottura delle due serie, creando in cucina una linea armonica di continuità.

Flexibility

The working tops have a height of 80 mm. and the front profile is completely rounded so that it reflects the same characteristics of the 500 Series units. This allows to place the cooking units of the two series next to next with an harmonic line of continuity.

Facilité d'adaptation

Les plans de travail ont une hauteur de 80 mm. et le profil avant est complètement arrondi; ils reflètent ainsi les caractéristiques des modules de la série 500. Ceci permet d'approcher les équipements de cuisson des deux séries et de créer dans la cuisine une ligne de continuité harmonique.

Flexibilität

Die Platten haben eine Höhe von 80 mm. und das Vorderprofil ist komplett abgerundet. Somit spiegelt es die Moduleigenschaften der 500. Serie wider und das erlaubt wiederum, die Kochgeräte der zwei Serien anzulehnen, um in der Küche eine harmonisch durchgehende Linie zu schaffen.

Cucine tuttapiastra a gas

Gas solid top ranges
Cuisinières à gaz plaque coup-de-feu
Gas Glühplatten

CT11200T

CT11200A

CT11200F

CT11200FE

■ I tuttapiastra a gas sono dotati di una piastra radiante di grosso spessore, che consente il raggiungimento della massima temperatura di 530°C al centro, decrescente verso l'esterno. Tutti i modelli hanno un ampio invaso perimetrale e cassetti sottostanti per la raccolta dei liquidi.

■ *The gas solid top ranges have a large thickness radiant plate which can reach a maximum temperature of 530°C in the centre while the temperature decreases towards the exterior. For all the models, the cooking top has a great storage capacity for the liquid overflowing and liquids collecting drawers underneath.*

■ *Les cuisinières plaque coup-de-feu à gaz ont un plaque radiante de grosse épaisseur qui permet d'atteindre une température maximum de 530°C au centre tandis que la température diminue vers l'extérieur. Pour tous les modèles, le plan de cuisson a une grande contenance sur le périmètre pour le débordement des liquides et des tiroirs de propretés.*

■ *Die Gas-Glühplatten sind mit einer starken Strahlungsplatte ausgestattet, die in der Mitte eine Höchsttemperatur von 530°C erreicht und zum Außenrand hin abnimmt. Alle Modelle haben eine große Außensammelrinne und darunter liegende Fettauffangschalen.*

Cucine tuttapiastra elettriche

Electric solid top ranges
Cuisinières électriques plaque coup-de-feu
Elektro Glühplatten

CE11052T

CE11052A

CE11052FE

CE11032T

CE11032A

■ I tuttapiastra elettrici hanno una piastra radiante realizzata in cromo-mobildeno di grosso spessore. I modelli da mezzo modulo hanno due zone riscaldanti con comandi indipendenti, mentre i modelli da 1 modulo hanno quattro zone riscaldanti con comandi indipendenti. Al raggiungimento della temperatura massima di 450 °C interviene il limitatore termico che riduce la potenza impiegata fino ad un terzo della potenza totale con un notevole risparmio energetico ed una temperatura sempre costante. Tutti i modelli hanno un ampio invaso perimetrale e cassetti sottostanti per la raccolta dei liquidi.

■ *The electric solid top ranges have a large thickness radiant plate made of chrome-mobildeno and two cooking areas with independent controls for the half module models and four cooking areas with independent controls for the full module. When the maximum temperature of 450°C is reached, a thermic protector will operate. It reduces the power employed up to a third of the total power and keeps always the plate at a constant temperature with a considerable saving of energy. For all the models, the cooking top has a large storage capacity for the liquids overflowing and collecting drawers underneath.*

■ *Les cuisinières plaque coup-de-feu électriques ont une plaque radiante au chrome-mobildeno de grosse épaisseur et deux zones de chauffage avec boutons de commande indépendants pour le modèle demi-module; quatre zones de chauffage avec boutons de commande indépendants pour le module. Lorsque la température maximum de 450°C est atteinte, un limitateur thermique intervient. Ce dernier réduit la puissance employée jusqu'à un tiers de la puissance totale et maintient la température toujours constante avec une grande économie d'énergie. Pour tous les modèles, le plan de cuisson a une grande contenance sur le périmètre pour le débordement des liquides et des tiroirs de propretés.*

■ *Die Elektro-Glühplatten haben eine starke Strahlungsplatte in Chrom-Mobilden. Die Modelle aus 1/2 Modul haben zwei Heizzonen mit unabhängigen Steuerungen, während die Modelle aus 1 Modul vier Heizzonen mit unabhängigen Steuerungen besitzen. Beim Erreichen der Höchsttemperatur von 450°C schaltet sich der thermische Begrenzer ein, der die benutzte Leistung bis auf ein Drittel der Gesamtleistung reduziert. Das spart beträchtliche Energie und die Temperatur bleibt konstant. Alle Modelle haben eine große Außensammelrinne und darunter liegende Fettauffangschalen.*

Cucine elettriche

Electric ranges
Cuisinières électriques
Elektroherde

Robustezza

I piani di lavoro stampati sono in acciaio di grosso spessore e sono dotati di un invaso con notevole capienza completamente arrotondato, per una reale protezione alla tracimazione dei liquidi.La struttura portante è in acciaio inossidabile .In particolare le nuove vasche delle friggitrici e dei cuocipasta, ottenute per stampaggio profondo con più passaggi in forno, sono costruite interamente in acciaio inox 304 ed inox 316 ed hanno uno spessore di 15/10.

Robustness

The working tops are pressed in a large thickness stainless steel and the big storage capacity completely rounded is a real protection from the liquid overflowing. The carrying structure is in stainless steel. In particular, the new wells of the Fryers and Pasta Cookers are obtained by a deep hot-pressing with several passages in oven. The wells are completely made of Aisi 304 and Aisi 316 stainless steel with a thickness of 15/10.

Robustness

Les plans de travail estampés et complètement arrondis sont en acier de forte épaisseur et ont une grande capacité de stockage, réelle protection contre le débordement des liquides. La tructure portante est en acier inox. En particulier, les nouvelles cuves des friteuses et des cuiseurs à pâtes, obtenues par estampage profond avec plusieurs passages au four, sont construites complètement en acier inox Aisi 304 et Aisi 316 et ont une épaisseur de 15/10.

Stabilität

Die gedruckten Arbeitsfelder sind aus Stahl und in einer großen Stärke gebaut. Die fassungsvermögenden Becken sind ganz abgerundet und dienen somit als Schutz gegen das Überlaufen der Flüssigkeiten. Das Tragwerk ist aus rostfreien Stahl. Besonders die neuen Becken der Friteusen und Nudelkocher - tiefgezogen und mit mehreren Ofendurchgängen - sind ganz aus rostfreien Stahl 304 und 316 und ihre Stärke ist 15/10.

CE11030T

CE11030A

CE11050T

CE11050A

CE11050FE

■ Le cucine elettriche hanno un ampio invaso, completamente arrotondato e cassetti sottostanti per la raccolta dei liquidi. Le piastre radianti, di dimensione mm. 300 x 300, sono fissate ermeticamente sul piano. Ogni piastra è dotata di un protettore termico che interviene al raggiungimento della massima temperatura di regime per un reale risparmio energetico.

■ *The cooking top, completely rounded, has a large storage capacity and collecting trays underneath for the liquid overflowing. The radiant plates of dimensions 300 x 300 mm. are perfectly waterproof. Each plate is fitted with a thermic protector which operates when the maximum running temperature is reached giving a real energy saving.*

■ *Le plan de cuisson, complètement arrondi, a une grande contenance et des tiroirs de propreté pour le débordement des liquides. Les plaques radiantes aux dimensions 300 x 300 mm. sont parfaitement étanches. Chaque plaque est équipée d'un protecteur thermique qui intervient lorsque la température maximum de régime est atteinte garantissant ainsi une économie d'énergie réelle.*

■ *Die Elektroherde haben für die Fetteinsammlung eine große komplett abgerundete Außensammelrinne und darunter liegende Fettauffangschalen. Die Heizplatten (Maße 300 x 300 mm.) sind hermetisch am Feld fixiert. Jede Platte ist mit einem thermischen Schutz ausgestattet, der beim Erreichen der Höchstbetriebstemperatur eingreift und somit Energie einspart.*

Cucine vetroceramica

Ceramic ranges
Cuisinieres électriques vitro-céramiques
Elektro Glaskeramikherde

CE11037T

CE11037A

■ Le cucine elettriche con piano in vetroceramica sono ideali per una cottura rapida in quanto raggiungono in breve tempo la temperatura di regime. Sono inoltre dotate di protettore termico che interviene al raggiungimento della massima temperatura, garantendo un notevole risparmio energetico. Il vetroceramica viene fissato ermeticamente al piano, impedendo così qualsiasi infiltrazione di liquidi.

■ *These ranges are ideal for quick cooking as in a short time the running temperature is reached. They are fitted with a thermic protector which operates when the maximum temperature is reached, guarantee of a large energy saving. The glass ceramic top is waterproof avoiding the liquids infiltration.*

■ *Ces cuisinières sont idéales pour les cuissons rapides car en peu de temps la température de régime est atteinte. Elles sont équipées d'un protecteur thermique qui intervient lorsque la température maximum est atteinte garantissant une grande économie d'énergie. Le plan en vitro-céramique est étanche et empêche ainsi toutes infiltrations de liquides.*

■ *Die elektrischen Herde mit Glaskeramikfeld sind ideal für ein schnelles Kochen, da sie in kurzer Zeit die Arbeitstemperatur erreichen. Sie sind mit einem thermischen Schutz ausgestattet, der beim Erreichen der Höchstbetriebstemperatur eingreift und somit Energie einspart. Die Glaskeramik wird hermetisch am Feld fixiert und verhindert somit jegliches Durchsickern der Flüssigkeiten.*

Igiene

Tutte le operazioni di pulizia sono semplificate grazie all'assenza di spigoli vivi e corpi sporgenti. Il bordo antirabbocco dei piani impedisce l'eventuale fuoriuscita di liquidi. La giunzione dei piani tra moduli avviene con l'impiego di una lamina d'acciaio inox 18/10 che garantisce una perfetta unione delle parti, senza utilizzo di sigillanti. Questo speciale sistema evita le infiltrazioni e facilita le operazioni di pulizia. Le vasche stampate delle friggitrici, prive quindi di saldature e di corpi riscaldanti interni, permettono una facile raccolta dei residui di cottura ed un'efficace pulizia.

Hygiene

All the cleaning works are simplified thanks to the absence of sharp corner and protruding bodies. The rim of the top prevents from eventual liquids overflowing. The junction between the units is made with an 18/10 stainless steel foil, which guarantees a perfect joining of the units without using any seals. This special system avoids infiltration and allows an easy cleaning. The wells of the fryers are pressed and then have no welding. The heating body is outside the well that allows to easily collect the cooking residues and make an effective cleaning.

Hygiène

Toutes les opérations de nettoyage sont simplifiées grâce à l'absence d'arête aigue et de corps en saillie. Le bord des plans empêche l'éventuel débordement des liquides. La jonction des plans entre les modules se fait par l'emploi d'une lame d'acier inox 18/10 qui garantit une union parfaite sans devoir employer de la colle pour sceller. Ce système spécial évite les infiltrations et facilite le nettoyage. Les cuves des friteuses sont estampées sans aucune soudure. En plus, le corps de chauffe est à l'extérieur de la cuve permettant ainsi de ramasser facilement les résidus de cuisson et d'effectuer un nettoyage efficace.

Hygiene

Alle Reinigungen sind dank des Mangels an Kanten und hervorstehenden Körpern vereinfacht. Der Flächenfüllrand verhindert ein mögliches Überlaufen der Flüssigkeiten. Die Flächenverbindung erfolgt durch die Benutzung eines Kerns aus rostfreiem Stahl 18/10, dass die perfekte Seitenverbindung ohne jede Benutzung von Versiegelungsmitteln garantiert. Dieses besondere System verhindert das Durchsickern und erleichtert die Reinigung. Die tiefgezogenen Becken der Friteusen sind ohne Schweißnähte und internen Heizkörpern und erlauben dadurch eine einfache Sammlung der Kochreste und eine gründliche Reinigung.

Sicurezza ed affidabilità

Tutte le apparecchiature sono caratterizzate da una elevata affidabilità, robustezza e funzionalità. L'utilizzo di materiali e componenti di qualità ed il superamento dei più rigorosi test di sicurezza ed affidabilità europei e mondiali, completano e danno valore alle nuove linee ERRE2.

Safety and reliability

All the equipment distinguishes themselves by a high reliability, robustness and functionality. The use of materials and components of quality and the getting over the most difficult European and World tests of safety and reliability set a high value on the new ERRE2 lines.

Sécurité et fiabilité

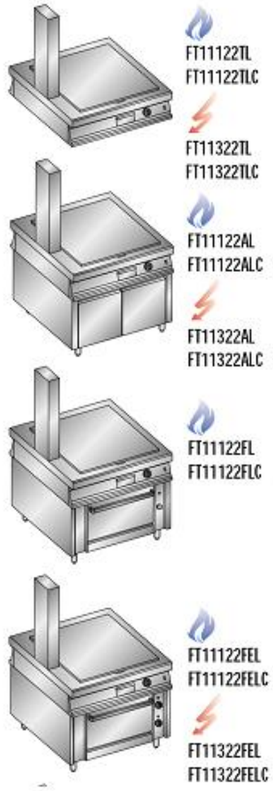
Tous les équipements sont caractérisés par une fiabilité élevée, par leur robustesse et fonctionnalité. L'emploi de matériaux et composants de qualité et le franchissement des plus sévères tests de sécurité et fiabilité européens et mondiaux complètent et donnent de la valeur aux nouvelles lignes ERRE2.

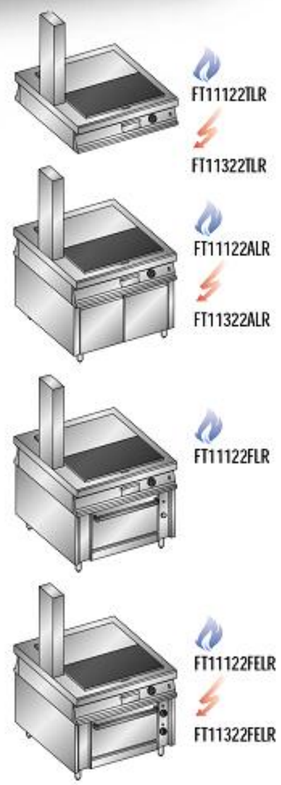
Sicherheit und Zuverlässigkeit

Alle Geräte kennzeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit, Stabilität und Funktionalität. Die Benutzung von Materialen und Komponenten von Qualität und die Überwindung der strengsten europäischen und weltlichen Sicherheits- und Zuverlässigkeitsüberprüfungen geben den neuen ERRE2 Linien besonderen Wert.

Fry-Top

Gas/electric Fry-Top
Plaque grillade gaz/électrique
Gas/Elektro Bratplatten





■ I fry-top a gas ed elettrici hanno una temperatura uniforme su tutta la superficie della piastra di cottura. In tutti i modelli è possibile riscaldare la mezza piastra. I fry-top a gas hanno valvole termostatiche che permettono la regolazione della temperatura da 100 a 340 °C mentre per quelli elettrici la temperatura è controllata da un termostato di lavoro e da un termostato di sicurezza. Tutti i modelli hanno un ampio invaso perimetrale e cassetti sottostanti per la raccolta dei liquidi.

■ *The temperature is uniform in all the surface of the cooking plate. For all the models, possibility of heating only half plate. All the gas fry top have a thermostatic valve which controls the temperature from 100 to 340° C. For the electric fry top, the temperature control is made by a working thermostat and a safety thermostat. All the models have a perimetric big storage capacity and an oil collecting drawers underneath.*

■ *La température est uniforme sur toute la surface de la plaque de cuisson. Pour tous les modèles, possibilité de chauffer uniquement une demi plaque. Toutes les grillades à gaz ont une valve thermostatique qui permet de régler la température de 100 à 340° C. Pour les grillades électriques, la température est contrôlée par un thermostat de travail et un thermostat de sécurité. Tous les modèles ont une grande capacité de stockage sur le périmètre et des tiroirs de propreté en-dessous.*

■ *Die Elektro- und Gasbratplatten haben auf der ganzen Oberfläche der Kochplatte eine einheitliche Temperatur. Bei allen Modellen ist es möglich, die halbe Platte zu beheizen. Die Gasbratplatten haben thermostatische Ventile, die die Regulierung der Temperatur von 100 bis 340° C erlauben, während bei den Elektrobratplatten die Temperatur von einem Arbeits- und einem Sicherheitsthermostat kontrolliert wird. Alle Modelle haben eine große Außensammelrinne und eine darunter liegende Fettauffangschale.*

Manutenzione

Il nuovo programma è stato progettato e realizzato con l'intento di facilitare al massimo gli interventi tecnici. Per agevolare le operazioni di manutenzioni, l'accesso a tutti i componenti funzionali è stato previsto sulla parte frontale di ciascun modulo.

Maintenance

The new program was studied and realised to facilitate to the maximum the technical assistance. To make easy the maintenance operations, the access to all the functional components is foreseen from the front side of all the units.

Entretien

Le nouveau programme a été étudié et réalisé avec l'intention de faciliter au maximum les interventions techniques. Pour rendre facile les opérations d'entretien, l'accès à tous les composants fonctionnels est prévu en façade de chaque appareil.

Wartung

Das neue Programm ist so entworfen und verwirklicht worden, dass der technische Eingriff so einfach wie möglich gestaltet wird. Um die Wartungsarbeiten zu erleichtern sind alle zweckdienlichen Komponente an der Frontseite jedes einzelnen Moduls vorgesehen worden.

Bagnomaria

Electric bain-marie
Bain-Marie électrique
Elektro Bainmarie

BM11500T

BM11500A

BM11500A

■ I bagnomaria elettrici hanno la vasca in acciaio inox stampata con angoli e bordi arrotondati e con la possibilità di inserire bacinelle GN fino ad un'altezza di 150 mm. La temperatura dell'acqua nella vasca può essere regolata da 30 a 90 °C.

■ *The stainless steel tank of the electric Bain-marie is pressed with rounded edges and rims. They can receive GN containers of maximum height 150 mm. The water temperature in the tank can be adjusted from 30 to 90° C.*

■ *La cuve en acier inox des Bain-Marie électriques est estampée avec angles et bords arrondis. Ils peuvent recevoir des bacs GN 1/1 de 150 mm de hauteur maxium. La température de l'eau dans la cuve peut être réglée de 30 à 90° C.*

■ *Die Elektrobainmaries haben ein gedrucktes Becken aus rostfreiem Stahl mit abgerundeten Ecken und Rändern. Es besteht die Möglichkeit GN Behälter von einer Höhe bis zu 150 mm hineinzustellen. Die Wassertemperatur im Becken kann von 30 bis zu 90° C reguliert werden.*

PL11070A

Elementi neutri

Work top units
Eléments neutres
Neutrale Elemente

■ Gli elementi neutri hanno un robusto piano di lavoro opportunamente rinforzato per sostenere carichi elevati. I modelli da 1/2 modulo hanno di serie due cassetti completamente in acciaio inox. Quattro sono i cassetti nei modelli da 1 modulo.

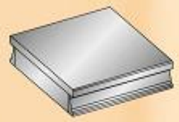
■ *The work top units have a strong and reinforced working top to support heavy loads. The half module is standard fitted with 2 stainless steel drawers GN1/1. Four GN 1/1 drawers are fitted on the full module.*

■ *Le plan de travail des éléments neutres est robuste et renforcé pour pouvoir supporter des poids élevés. Ils sont équipés en standard de deux tiroirs GN 1/1 tout inox pour le demi module et de quatre tiroirs GN 1/1 pour le module entier.*

■ *Die neutralen Elemente haben eine starke Arbeitsfläche, die zweckmäßig verstärkt ist. Damit können schwere Lasten getragen werden. Die Modelle aus 1/2 Modul sind serienmäßig mit zwei Laden GN 1/1 aus rostfreien Stahl ausgestattet und bei 1 Modul gibt es vier Laden zu GN 1/1.*

PL11070T

PL11070A



PL11072T

PL11072A

PL11072A

Assistenza

I nostri centri assistenza presenti sul territorio nazionale ed estero, composti da professionisti e tecnici qualificati, possono fornire tutta l'assistenza tecnico-commerciale necessaria per ogni intervento, compresa la garanzia di un valido servizio post-vendita.

Services

Our services centre, present on the national territory and abroad, composed of Professional Mans and qualified Technicians, can give all the technical and commercial service and warranty the after sales services.

Assistance

Nos centres d'assistance présents sur tout le territoire national et à l'étranger, composés par du Personnel et Techniciens qualifiés, peuvent fournir toute l'assistance technico-commerciale nécessaire et garantir un service après-vente.

Kundendienst

Unser Kundendienst im In- und Ausland besteht aus gelernten Facharbeitern, die den gesamten technischen und handelskaufmännischen Kundendienst anbieten können, auch die Garantie eines guten Verkaufskundendienstes.

Componibilità

Le apparecchiature delle nuove serie fanno parte di un programma modulare che offre molteplici soluzioni alle esigenze della media e grande ristorazione e consentono di realizzare importanti installazioni a sbalzo e centrali.

Modularity

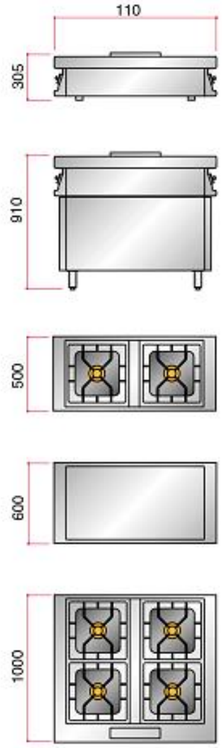
The equipment of the new series are part of a modular program, which offers several solutions to the requirements of the medium and large restaurants. It is then possible to realise important central or wall cantilever suites.

Modularité

Les équipements des nouvelles séries font partie d'un programme modulaire qui offre de nombreuses solutions aux exigences de la grande et moyenne restauration. Il est ainsi possible de réaliser d'importantes installations suspendues, soit centrales ou murales.

Modulzusammenstellung

Die Geräte der neuen Serie gehören einem modularen Programm an, dass den mittleren und großen Restaurants vielseitige Lösungen offeriert, und die Modularität gestattet die Verwirklichung wichtiger Zentral- und Kochblockinstallationen.

Componibilità modulare

Modularity
Modularité
Modulzusammenstellung